

MADAGASCAR

Mission pour installation des stagiaires dans la zone cacaoyère d'Ambanja



Photo 1 : Cacaoyère De la SOMIA en zone d'Ambanja, Cliché RAHAINGOSAMBATRA Dina avril 2013



Photo 2 : Cacao au séchage dans la vallée du Haut Sambirano. Cliché RAHAINGOSAMBATRA Dina, avril 2013

10 AU 21 AVRIL 2013

FREDERIC DESCROIX

CIRAD- PERSYST (UMR QUALISUD, EQUIPE 1)

I. OBJETS

Accompagné et installer dans la zone d'Ambanja l'étudiante BOUSQUET Elisa de SUPAGRO Montpellier et l'étudiante RAHAINGOSAMBATRA Dina Harisoa de l'université de Tananarive.

Finaliser les objectifs et protocoles d'études à réaliser par les stagiaires

II. DEROULEMENT DE LA MISSION

I-1 Calendrier des réalisations

| | |
|-------------------|--|
| Mercredi 10 avril | Saint Denis – Nosy Be- Ambanja Palma nova Hôtel |
| Jeudi 11 avril | Prise de contact avec l'ADAPS, planning et déplacement, règlement financier. Prise de contact avec Ivan Staub gérant de la SOMIA organisation de finalisation du cadre de vie des stagiaires au Palma nova |
| Vendredi 12 avril | Découverte de la zone du haut Sambirano, avec Jacques Jaosenga le directeur de l'union des coopératives cacaoyères. |
| Samedi 13 avril | Découverte de la portion sud de la zone agro-forestière, sur la route de Moromandia. |
| Dimanche 14 avril | Réunion de concertation avec le président et le coordonnateur de l'ADAPS et le directeur de l'union des coopératives. Après-midi libre. |
| Lundi 15 avril | Prospection et première inventaire de la diversité génétique dans les cacaoyères de la SOMIA, Caractérisation d'un verger en paysannat. Réunion avec Patrick COLLIN, directeur de la société " les aromatiques bio du Sambirano". Visite à Bruno Dunoyer, gérant de la société Millot |
| Mardi 16 avril | Séance de travail en salle avec les stagiaires Réunion avec les responsables de l'ADAPS pour organisation des programmes de travail, des déplacements et des moyens logistiques à mettre en œuvre au bénéfice des stagiaires. Réunion avec Thomas WENISCH ex-conseiller de l'ADAPS pour l'AFDI Picardie est actuellement en appui à l'union des coopératives cacaoyères pour Nespresso |
| Mercredi 17 avril | Séance de travail sur le terrain avec les stagiaires est suivi du procès de transformation de la SOMIA. |
| Jeudi 18 avril | Séance de travail en salle planification et calendriers prévisionnels des activités des stagiaires Séance de travail sur le terrain avec les stagiaires Visite du centre de recherche FOFIFA à Ambanja |
| Vendredi 19 avril | Séance de travail sur le terrain avec les stagiaires |

| | |
|-------------------|--|
| Samedi 20 avril | Dernière séance de travail avec les stagiaires, et visite de la péninsule d'Ankify |
| Dimanche 21 avril | Ambanja-Nosy Be-Saint Denis |

I-2 Complément du cadre de vie

Pour améliorer le cadre de vie des deux stagiaires, qui ont décidé de partager le logement, nous avons négocié pour le même tarif l'ajout d'un second lit, d'un réfrigérateur et d'une gazinière double feux. Ainsi elles pourront gérer à moindre frais et être pleinement disponibles pour réaliser les objectifs de leur stage respectif.

I-3 Mise en situation d'études

Les travaux à réaliser par les stagiaires sont :

- Pour Elisa d'étudier l'effet sur la qualité du produit final des procédés de transformation du cacao mis en œuvre dans la région du Sambirano à Madagascar au niveau des producteurs indépendants, des coopératives paysannes (Lazan'ny sambirano) et de la compagnie industrielle SOMIA. Et étudier les micro-organismes responsables de la fermentations.
- Pour Dina d'identifier et de localiser les différentes catégories d'associations à base de cultures pérennes sous couvert agro-forestier dans le Sambirano et d'évaluer les effets de ces dispositifs de production sur le comportement végétatif des cultures pérennes et sur les caractéristiques qualitatives des produits mis en marché."

La semaine avec les stagiaires a permis de découvrir l'ensemble de la zone agro-forestière dans le district d'Ambanja et d'évaluer l'intérêt vital de maintenir cet îlot végétal productif dans une région fortement érodée. A un point tel que même la réserve intégrale de Tsaratanana est de plus en plus pénétrée par les cultures sur brûlis selon les dires de deux chercheurs universitaires rencontrés au Palma Nova et qui étaient de retour de trois semaines de déplacement dans la réserve intégrale pour l'étude des orchidées.

III. PREMIERS CONSTATS

a- Travaux des stagiaires

✓ Étude des procédés de transformation

Les premiers comptages visant à identifier la diversité végétale cacaoyère dans le verger montrent sur le domaine de la compagnie industrielle SOMIA d'importantes variations en fonction des blocs de verger. Ainsi entre deux lots de 14 cabosses x 10 fèves comptées, les fèves blanches de type Criollo représentent de 1,6 à 9,3 %, les fèves Trinitario à amande claire de 25 à 26,8 %, les fèves Trinitario à amande moyennement claire de 33,9 à 48,6 %, les fèves Trinitario à amande foncée de 16,4 à 27,6 % et les fèves de forastero (amande très foncée) de 0,7 à 10,2 %.

Suite à ces constats de terrain, nous avons décidé, pour l'étude de l'effet des procédés de transformation sur la qualité des produits cacao, de suivre dans la structure industrielle trois objets qui sont fèves à amande claire, fèves à amande moyennement claire et fèves à amande foncée. Les lots de fèves à amande claire regrouperont les fèves à amandes blanches et celles à amandes claires. Les fèves à amande foncée les fèves à amande foncée et celles à amandes très foncées de type forastero. Les fèves à

amandes moyennement claires représentent un pourcentage suffisant pour être traitées séparément.

En paysannat où à priori, mais à confirmer par les comptages, la plus grande proportion de fèves foncées devrait induire seulement deux objets fèves à fèves claires (fève à amande blanche, à amande claire, à amande moyennement claire) et fève à amande foncée (amande foncée et amande très foncée).

Les procédés de transformation retenus pour être étudiés parce que les plus représentatifs de la réalité de terrain sont pour la structure industrielle quatre phases de fermentation (quatre rangées de bacs en cascade), pour la structure coopérative le bac simple cloisonné posé au sol (environ 40 % des coopératives de l'union qui transforment le cacao) et pour les producteurs individuels la fermentation en sacs qui est aussi pratiquée par 44 % des coopératives qui transforment le cacao.

Ainsi les trois principaux procédés appliqués dans le district seront étudiés. Cependant des échantillons seront collectés pour les coopérative qui suivent le procédé 3 bacs en cascade (16 % des coopératives qui transforment le cacao) afin de mesure la variation par rapport au procédé des groupes industriel.

✓ Étude des associations culturelles

Cette étude vise à déterminer les différents dispositifs de plantation et identifier les cultures en association. Nous avons construit avec Dina trois fiches pour décrire les données observées. Une fiche pour décrire le dispositif de plantation : descriptions des différentes strates depuis l'étage supérieur jusqu'à la couverture du sol, mesure du développement et de l'état physiologique de chaque espèce constituant les strates. Trois autres fiches pour évaluer la productivité des cacaoyers, des caféiers et des vanilliers.

La répétition des observations sur un maximum de placettes choisies pour une représentativité des différents dispositifs pratiqués dans la zone devrait permettre de décrire les différences entre structures d'exploitation, de relever les pratiques des producteurs en rapport avec les intérêts attendus et les contraintes à la culture.

✓ Résultats attendus de ces travaux

Outre un revenu significativement supérieur aux autres produits d'exportation, la cacao présente l'avantage de procurer aux familles rurales un revenu hebdomadaire huit mois sur douze. La cacaoculture permet de maintenir une zone boisée avec des productions agro-alimentaires sous couvert forestier, ce qui représente un grand intérêt écologique dans ce pays où les cultures sur brulis réduisent d'année en année les surfaces boisées.

Dans un marché mondial dont la demande devrait s'accroître significativement avec l'augmentation de la consommation dans les pays émergents, la production malgache qui représente 4000 à 6000 tonnes de cacao marchand entre 0,1 et 0,2 ‰ des exportations mondiales selon les années doit viser des marchés niches "haut de gamme". En effet avec des caractéristiques organoleptiques très appréciées par le négoce, le cacao de Sambirano, lorsqu'il est bien transformé permet d'obtenir une qualité supérieure qui en fait l'une des origines des plus prisées.

Les données collectées par les deux stagiaires permettront de compléter les informations sur les productions agricoles pérennes dans le Sambirano et de préciser les améliorations à mettre en œuvre pour une augmentation quantitative et qualitative pour la production de produits d'excellence.

b- Besoin d'une relance effective de la Recherche cacaoyère

Les premiers comptages, visant à identifier la diversité végétale cacaoyère dans le verger, montrent pour la compagnie industrielle SOMIA d'importantes variations en fonction des blocs de verger. Ainsi pour deux lots de 14 cabosses x 10 fèves comptées les fèves blanches de type Criollo représentent de 1,6 à 9,3 %, les fèves Trinitario à amande claire de 25 à 26,8 %, les fèves Trinitario à amande moyennement claire de 33,9 à 48,6 % et les fèves Trinitario à amande foncée de 16,4 à 27,6 % et les fèves de Forastero (amande très foncée) de 0,7 à 10,2 %. Ce seul indicateur montre l'importante disparité tant pour la productivité des vergers que pour les caractéristiques qualitatives des produits. Il importe donc que le centre de recherche FOFIFA d'Ambanja puisse :

- redémarrer des travaux pour, à court terme, à partir des sélections faites dans les années 1980 ne distribuer que du matériel végétal Trinitario bon producteur et à fèves claires pour la densification des vergers cacaoyers.
- relancer un programme de sélection pour permettre, à moyen terme, la distribution de matériel végétal très productifs et de très hautes caractéristiques qualitatives pour la production d'un cacao d'excellence à haute valeur ajoutée.

c- Demandes des professionnels

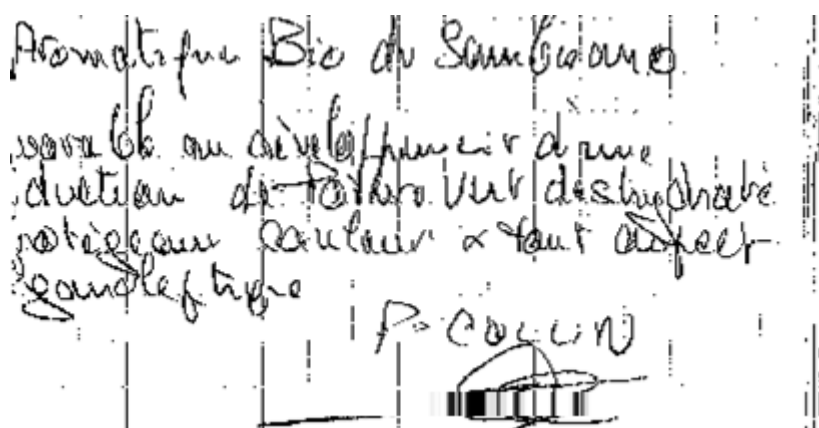
Les responsables de" l'ADAPS et le directeur Patrick Collin de LABS "les aromatiques bio du Sambirano¹" souhaitent que la recherche aborde deux programmes :

✓ La création d'une marque Ombrelle

Messieurs Clément coordinateur de l'ADAPS, Jacques directeur de l'Union des coopératives, Collin directeur de LABS ont signalé leur impatience de pouvoir bénéficier d'une marque ombrelle pour les produits épices, huiles essentielles, extraits floraux qu'ils produisent et collectent dans le district d'Ambanja.

✓ La mise au point d'un procédé pour produire du piper nigrum déshydraté

M. Collin commercialise plusieurs tonnes de poivre vert en saumure et est demandeur d'une technologie de production de poivre vert déshydraté qui n'altère ni la couleur ni les caractéristiques sensorielles du produit, confère scan ci-après.



¹ LABS grossiste en huiles essentielles et épices bio (commerce annuel de 100 t d'épices, 100 t de huiles essentielles et 100 t d'essence florale). Il me faut préciser que la société LABS est certifiée ESR "Ethique, solidaire et responsable" et quelle est en procédure d'homologation ISO 26 000

Mission d'appui à la filière cacaoyère, Madagascar, 10 au 21 avril 2013, Frédéric DESCROIX CIRAD Persyst